

# RATIO

ROASTER COFFEE

Café de especialidad de Ecuador

**Más que café, una  
experiencia sensorial**

# NOSOTROS

Creemos que **el café es más que una bebida;** es un arte, una ciencia y una forma de conectar con las personas. Con un enfoque artesanal y de precisión, usamos métodos de tueste equilibrados que resaltan sabores auténticos y únicos. Trabajamos directamente con caficultores ecuatorianos, promoviendo trazabilidad, comercio justo y relaciones con impacto real.



# DEL ORIGEN A LA TAZA: **CONTROL TOTAL DEL PROCESO**

**En Ratio Roaster Coffee  
no solo vendemos café:**

*Lo seleccionamos, lo  
tostamos y le damos  
identidad.*

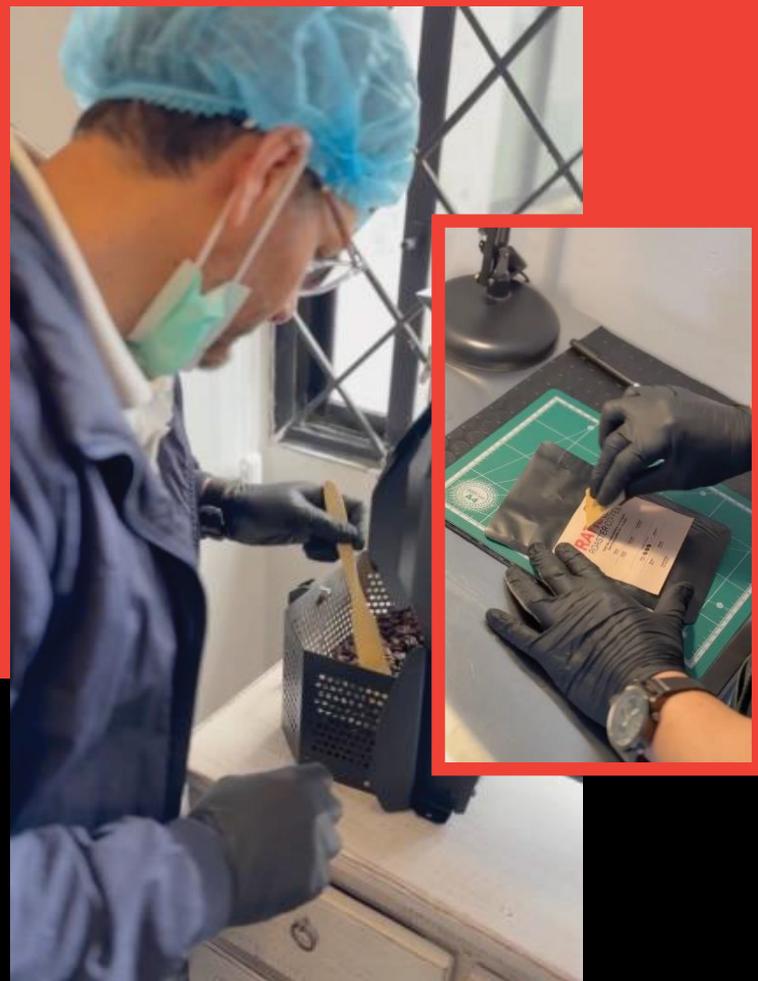
En nuestro laboratorio diseñamos perfiles de tueste únicos para cada origen, usando equipamiento profesional y amigable con el ambiente que nos permite resaltar sus notas, aromas y matices, en cada perfil de tueste.

Tostamos en micro lotes, con precisión, buenas prácticas de manufactura y frescura garantizadas.

Empacamos manualmente cada bolsa, asegurando que el café llegue en condiciones óptimas a quien lo recibe.

Este control de calidad y trazabilidad desde el grano verde hasta el empaque final es lo que nos permite ofrecer un auténtico café de especialidad, trabajado con intención y respeto en cada etapa del proceso.

Cada decisión se basa en la búsqueda de equilibrio, claridad y expresión de sabor y aroma de nuestro café..



**Esto es lo que nos convierte  
en una marca de café de  
especialidad:**

- Cada grano tiene un origen, una historia y un perfil trabajado con intención.
- El sabor en tu taza es el resultado de conocimiento, respeto por el café y pasión por lo que hacemos.



# MISIÓN

Elevar la experiencia del **café de especialidad** a través de la investigación, el tostado artesanal y la entrega de **café fresco y trazable**, empacado con propósito y pasión desde nuestro laboratorio hasta cada taza.

---

# VISIÓN

Ser un referente en **innovación, calidad y formación en café** de especialidad en Ecuador y Latinoamérica, conectando **ciencia, sabor y sostenibilidad** en cada etapa del proceso, desde el grano hasta la taza.



# VALORES

---

## **Calidad sin compromisos**

Nos guiamos por altos estándares en cada etapa: selección, tostado, empaque y preparación.

## **Transparencia y trazabilidad**

Valoramos el origen del café, la relación con los productores y la honestidad en lo que ofrecemos.

## **Innovación constante**

Experimentamos y aprendemos cada día para mejorar los perfiles, procesos y experiencias del café.

## **Educación y comunidad**

Compartimos conocimiento para formar profesionales del café y acercar a más personas al mundo del café de especialidad.

## **Sostenibilidad**

Apostamos por prácticas responsables con el medio ambiente, los productores y el consumidor.

# NUESTRA CASA: **CAFETERÍA Y LABORATORIO**

---

## **Cata y Evaluación Sensorial**

Contamos con un Café Lab, donde evaluamos e identificamos defectos, atributos sensoriales y perfiles de sabor.

## **Tostado Experimental**

- Prueba de perfiles de Tostión
- Análisis de curvas de Tostado
- Desarrollo del sabor y control de calidad

## **Capacitación**

Talleres sobre métodos de preparación, análisis sensorial y más.

## **Control de calidad de muestras**

Evaluación de café verde: Humedad, Defectos, Densidad.

## **Experimentación**

- Pruebas con Blends, Nuevas Variedades
- Comparación entre Métodos de filtrado, Ratios, Temperaturas, etc.



# NUESTROS PRODUCTOS Y PRESENTACIONES



**200 g**

Ideal para descubrir perfiles nuevos.

De café de especialidad



\*Disponibile en **grano o molido**.

\*En cada empaque de café **información del origen, variedad, proceso y notas de cata.**

# NUESTROS PRODUCTOS Y PRESENTACIONES



**400 g**

El equilibrio perfecto para el consumo diario.

De café de especialidad



\*Disponible en **grano o molido**.

\*En cada empaque de café **información del origen, variedad, proceso y notas de cata.**

# NUESTROS PRODUCTOS Y PRESENTACIONES



**800 g**

Para amantes del café en grandes dosis.

De café de especialidad



\*Disponible en **grano o molido**.

\*En cada empaque de café **información del origen, variedad, proceso y notas de cata.**

# NUESTROS PRODUCTOS Y PRESENTACIONES



## 1kg Gourmet

Nuestra opción más accesible, pensada para empresas, oficinas, hoteles o negocios que quieren ofrecer buen café sin complicaciones..



\*Disponible en **grano o molido.**

\*En cada empaque de café **información del origen, variedad, proceso y notas de cata.**

# FILOSOFÍA

---



- Café 100 % de especialidad, sin atajos.
  - Tueste preciso para revelar lo mejor de cada origen.
  - Relación directa con caficultores y prácticas justas.
  - Cultura cafetera: talleres, degustaciones y comunidad.
  - Apoyamos una experiencia consciente, sensorial y humana
- 

## ¿Por qué Ratio Roaster Coffee?

- Seleccionamos granos de calidad excepcional.
- Tostamos con equilibrio, buscando claridad y expresión.
- Te guiamos a través de una experiencia sensorial única.

*Porque una buena taza no solo se bebe, se recuerda.*



**Dirección:**

Quito - Av. Brasil N42-122  
y Mariano Echeverría

Teléfono: **02 523 1278**

WhatsApp: **099 422 4545**

Instagram: **@ratioroastercoffee**

TikTok: **@ratioroastercoffee**

Facebook: **Ratio Roaster Coffee**

[www.ratioroastercoffee.com](http://www.ratioroastercoffee.com)

